

Propozycja menu wigilijnego oraz open baru

Menu wigilijne –95 zł / osobę

Przystawka:

Marynowany śledź w śmietanie
Pieczywo, Masło

Zupa jedna do wyboru:

Barszcz czerwony z uszkami
Krem z buraka pieczonego ze śmietaną

Danie główne na półmiskach:

Filet z karpia
Filet z dorsza

Pierogi ruskie oraz z kapustą i grzybami z okrasą z cebulki

Kapusta wigilijna z grochem

Ziemniaki z wody z masłem

Surówka z białej kapusty

Sos grzybowy

Kompot z suszonych owoców 0,25 l/os

Deser na paterach:

Sernik, makowiec

Woda w dzbankach z cytryną 0,5 l/os

Kawa/herbata 1 porcja/os

Menu wigilijne – 120zł / osobę

Przystawka:

Ryba po grecku
Pieczywo, masło

Zupa jedna do wyboru:

Staropolska zupa grzybowa z zacierką

Barszcz czerwony z uszkami

Danie główne na półmiskach:

Schab nadziewany śliwką

Pierogi ruskie oraz z kapustą i grzybami z okrasą z cebulki

Bigos staropolski

Filety z pstrąga w ziołach z masłem

Kluski śląskie, Ziemniaki gotowane,

Kapusta biała zasmażana

Surówka z buraków czerwonych

Kompot z suszonych owoców 0,25 l/os

Deser na paterach:

Ciasto orzechowe, sernik

Woda w dzbankach z cytryną 0,5 l/os

Kawa/herbata 1 porcja/os

Restauracja Cesarsko-Królewska



Menu wigilijne – 145zł / osobę

Przystawka na półmiskach:

Śledzik po tatarsku

Ryba po grecku

Pieczyno, masło

Zupa jedna do wyboru:

Barszcz czerwony z domowymi uszkami

Staropolska zupa grzybowa z zacierką

Dania główne na półmiskach:

Karp smażony saute lub filet z karpia w sosie grzybowym

Pierogi ruskie oraz z kapusta i grzybami z okrasą z cebulki

Wątróbki drobiowe w wiśniówce

Krokiety postne z kapustą i grzybami

Kapusta wigilijna z grochem

Łazanki z kapustą i grzybami zapiekane

Ziemniaki z wody z masłem i koperkiem

Ziemniaki pieczone

Surówka z białej kapusty

Buraczki na ciepło

Kompot z suszonych owoców 0,25 l/os

Deser:

Ciasto piernikowe, Makowiec,

Woda w dzbankach z cytryną 0,5 l/os

Kawa/herbata 1 porcja/os

Sok jabłkowy/pomarańczowy 0,35 l/os

Menu wigilijne –170 zł / osobę

Przystawka:

Indyk w ziołach z marynowaną papryką i pesto bazyliowym

Pieczyno, masło

Zupa jedna do wyboru:

Zupa gulaszowa z polędwicą wołową oraz z warzywami

Staropolska zupa grzybowa z łazankami

Danie główne:

Polędwiczki wieprzowe w boczku

Filety z dorsza

Filety z pstrąga w ziołach na maśle

Pierogi ruskie oraz z kapustą i grzybami z okrasą z cebulki

Kluski śląskie

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Kapusta czerwona zasmażana

Surówka z buraków

Surówka z białej kapusty

Sos grzybowy

Restauracja Cesarско-Królewska



Zimna płyta:

Śledź po tatarsku, Ryba po grecku

Galaretki drobiowe

Sałatka jarzynowa tradycyjna

Karp w galarecie

Pieczyno, masło

Ciepłe przekąski:

Krokiety z kapustą i grzybami

Deser:

Jabłecznik, Sernik, makowiec

Kawa/herbata 1 porcja/os

Woda w dzbankach z cytryną bez limitu

Sok jabłko/pomarańcza 0,35 l/os

Kompot z suszonych owoców 0,25 l/os do dania głównego

Menu wigilijne – 200 zł / osobę

Przystawka jedna do wyboru:

Befszyk tatarski z polędwicy wołowej podany z przepiórczym jajkiem i dodatkami

Tatar z łososia z aromatycznymi dodatkami

Rostbef pieczony z sosem vinegrette

Pieczyno, masło

Zupa jedna do wyboru:

Barszcz staropolski na zakwasie z uszkami i grzybami

Zupa gulaszowa z polędwicą wołową oraz z warzywami

Danie główne na półmiskach:

Filet z karpia w sosie grzybowym

Filet z pstrąga w ziołach na maśle

Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebulki

Pierogi ruskie z okrasą z cebulki

Pierś z kaczki w sosie wiśniowym

Kapusta wigilijna z grochem

Łazanki z kapustą i grzybami zapiekane

Ziemniaki puree z masłem

Kluski śląskie

Buraczki na ciepło

Surówka z białej kapusty

Warzywa gotowane na parze z masłem

Sos pieczeniowy, sos grzybowy

Zimna płyta:

Śledź w oleju z cebulką

Karp w galarecie

Karkówka pieczona w ziołach

Ryba po grecku

Sałatka jarzynowa tradycyjna

Pieczyno, masło

Restauracja Cesarsko-Królewska



Deser:

Ciasto czekoladowe, Sernik, szarlotka

Napoje:

Kawa/herbata bez limitu

Woda w dzbankach z cytryną bez limitu

Sok jabłkowy/pomarańczowy 0,4 l/os

Kompot z suszonych owoców 0,25 l / os do dania głównego

Menu wigilijne - 250 zł / osobę

Przystawka:

Rostbef pieczony z nutką chrzanową i orzechami

Pieczywo, masło

Zupa jedna do wyboru:

Barszcz czerwony z uszkami

Delikatny rosół z kołdunami i natką pietruszki

Żurek staropolski na zakwasie z białą kielbasą i grzybami

Danie główne na półmiskach:

Karp smażony saute

Pieczona kaczka z jabłkiem

Królik (ćwiartka)

Kluszczyki ziemniaczane, ziemniaki pieczone z rozmarynem

Łazanki zapiekane z kapustą i grzybami

Buraczki czerwone na ciepło

Brukselka z maselkiem i bułką tartą

Surówka z białej kapusty

Sos kurkowy, sos pieczeniowy

Kompot z suszonych owoców 0,25 l/os

Ciepły bufet:

Krokiety z kapustą i grzybami

Pierogi z kapustą i grzybami z okrasą z cebulki

Pierogi ruskie z okrasą z cebulki

Kapusta wigilijna z grochem

Zimna płyta:

Śledź w oleju z cebulką

Ryba po grecku

Karp w galarecie

Rolada z boczku pieczona

Szynka pieczona w miodzie

Pasztet świąteczny z żurawiną

Sałatka jarzynowa tradycyjna

Sałatka grecka

Pieczywo , masło

Deser na paterach:

Sernik, makowiec, ciasto piernikowe, ciasto orzechowe



Restauracja Cesarsko-Królewska



Kawa/herbata bez limitu
Woda w dzbankach z cytryną bez limitu
Sok jabłkowy/pomarańczowy 0,4 l/os
Wino domowe czerwone/białe 0,25 l/os

Pozostałe napoje dodatkowo płatne na miejscu

Do rachunku końcowego doliczamy serwis 10 %

Oferta jest tylko propozycją , którą możemy zmodyfikować na potrzeby klientów.

Propozycje alkoholi w atrakcyjnych cenach dopasowujemy do indywidualnych potrzeb gości (wino, wódka, whisky, piwo)

OPEN BAR I 90 zł/os:

Wódka 160 ml

Piwo 1,5 L

Wino 250 ml

Softy (cola, fanta, sprite, tonic) 0,5 L

OPEN BAR II 125 zł/os:

Wódka 200 ml

Piwo 1,5 L

Wino 250 ml

Whisky 120 ml

Softy (cola, fanta, sprite, tonic) 0,75 L

